



CHILES RELLENOS DE QUESO Y ATÚN.

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- Atún
- Cebolla
- Huevo
- Pan molido
- Chiles
- Queso manchego La Villita
- Rábano
- Lechuga

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas, esta rica receta es ideal para una tarde en familia!

Abrimos los chiles y le quitamos las semillas.

Rellenamos con queso manchego La Villita y atún.

Preparamos la mezcla para el empanizado.

Revolvemos un huevo con un poco de leche.

Bañamos los chiles rellenos en la mezcla y a continuación pasamos por una cama de pan molido.

Enseguida los pasamos en una sartén con aceite para freirlos.

Ya que estén doraditos los chiles retiramos y apartamos.

Picamos un poco de lechuga y rábano para acompañar.

Muy ricos y fáciles de preparar, amigas.